Rocket R 58

Machine à café expresso
équipée d'une double chaudière

Contenu de ce manuel

Machine à expresso équipée d'une double chaudière Rocket RE 58

La majeure partie des machines à expresso à double chaudière PID mesurent la température de l'eau utilisée pour l'extraction dans la chaudière d'ébullition. La lecture de la température de la chaudière est ensuite convertie en une température de « chambre d'extraction de groupe café ». Cette information est trompeuse et inexacte, étant donné que l'affichage numérique n'indique pas la température réelle au niveau du groupe café, mais plutôt la température que le fabricant souhaite que l'utilisateur voit.

Rocket Espresso mesure et affiche la température de la chaudière

Affichage PID de la température de la chaudière		**Température de groupe mesurée à l'aide de la température ambiante (**) SCASE (*)**	
103 °C	217.4 °F	90.8 °C	194.0 °F
104 °C	219.2 °F	91.7 °C	195.8 °F
105 °C	221.0 °F	92.0 °C	197.6 °F
106 °C	222.8 °F	93.5 °C	199.4 °F
107 °C	224.6 °F	94.6 °C	201.2 °F
108 °C	226.4 °F	95.3°C	203.0 °F
10	22	96	20

(*) Le Thermofiltre « SCASE » met l'art de l'expresso en valeur en utilisant une science des mesures appliquée. Des mesures de température d'ébullition très efficaces sont désormais possibles grâce à l'utilisation d'un Thermofiltre. Les résultats de ces mesures améliorent l'optimisation de la machine pour des mélanges de café spécifiques, et permet aux café-restaurants de proximité d'établir des procédures de contrôle de la qualité améliorées pour leurs machines et d'accroître leurs connaissances en termes de comportement thermique des machines à expresso. Cette connaissance s'avère utile en compensant pour le comportement cadencé de la machine lorsqu'en fonctionnement Le Thermofiltre permet d'effectuer des comparaisons en termes de performance sur différentes machines à expresso et technologies, grâce à l'utilisation de protocoles de tests systématiques. Des études de température précises faciliteront la fabrication de nouvelles machines avec un niveau de réglabilité amélioré et une stabilité qui produiront un goût meilleur, comme jamais auparavant
Le Saint Graal en matière de dispositifs de mesure de la température ? Bon, disons simplement que c'est le summum de quelque chose de plus grand encore. Grand comment ? Personne ne le sait. Mais les nouvelles machines arrivant sur le marché sont évaluées avec cet appareil, et lors des championnats du monde des serveurs de cafés ou « baristas » (World Barista Championship) et la compétition réunissant les meilleurs serveurs américains (United States Barista Competition), les équipes des normes techniques utilisent toutes cet appareil pour tester et évaluer les machines utilisées lors des compétitions.

(**) Température ambiante 19°C. (66.2 °F)

Importantes mesures de protection

1. Lire toutes les instructions

2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée ou les boutons.

3. Afin d'assurer une protection contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon et la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.

4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils/elles se soient fait confier la supervision ou qu'ils/elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas en service et avant le nettoyage. Laisser l'appareil se refroidir avant d'installer ou d'enlever des éléments.

6. Ne pas utiliser d'appareils ménagers ayant un cordon ou des fiches endommagés, ou si l'appareil est défectueux ou a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

7. L'utilisation de tout accessoire se fixant à l'unité non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.

8. Ne pas utiliser à l'extérieur.

9. Ne pas laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou rentrer en contact avec des surfaces chaudes.

10. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz, sur une plaque électrique ou dans un four chaud.

11. Il est absolument nécessaire de redoubler de prudence lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

12. Toujours brancher la prise de l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale Pour débrancher, tourner le bouton vers « off » (Arrêt), puis retirer la fiche de la prise murale.

13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

14. Conserver soigneusement ces instructions.

Introduction

Veuillez lire attentivement cette notice technique étant donné que celle-ci fournit des informations importantes sur l'installation dans les normes, l'utilisation et l'entretien de votre machine à café.

Les informations contenues dans ce manuel sont nécessaires pour l'installation en toute sécurité et le bon fonctionnement de votre machine à café. Ce dernier doit être conservé dans un endroit sûr pour référence ultérieure. Des copies de celui-ci sont disponibles chez votre revendeur local.

Les informations contenues dans ce manuel relatives à l'installation et au fonctionnement ne remplacent pas les consignes de sécurité et les données techniques apposées sur la machine et/ou son emballage.

Le manuel fournit des informations qui sont à jour au moment de la publication. Les informations sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Votre machine devrait être utilisée conformément aux instructions contenues dans de ce manuel, et les instructions verbal et la formation fournis par un revendeur autorisé de Rocket Espresso Ltd.

L'installation et l'entretien devraient seulement être effectués par des techniciens et les fournisseurs de services autorisés par Rocket Espresso Ltd.

Rocket Espresso Ltd. n'accepte aucune responsabilité pour des blessures et des dommages pouvant affecter une/des personne(s) ou une/des propriété(s), suite à une installation incorrecte, une utilisation non conforme, une négligence de la part de l'utilisateur, un manquement à l'entretien de la machine ou toute autre raison échappant à son contrôle.

Instructions d'utilisation

Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café, de l'eau chaude et de la vapeur pour les boissons chaudes.
Toutes les autres utilisations ne relèvent pas du champ d'application de cette machine et sont par conséquent considérées dangereuses.

La machine a été conçue à partir de composants et de matériaux sécuritaires, facilement accessibles et durables, et fabriquée selon les normes de qualité les plus exigeantes pour une utilisation uniquement dans un environnement résidentiel.

La machine ne devrait pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, les températures extrêmes, etc.

La machine doit être utilisée par des adultes responsables qui sont au courant de l'utilisation de l'équipement, et ne doit pas être utilisé par des enfants, des mineurs ou des personnes non qualifiées.

Afin d'assurer une protection contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon et la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne JAMAIS laisser *les éléments internes* de la machine *entrer en contact avec des liquides.*

L'utilisateur devrait être parfaitement au courant des procédures de sécurité contenues dans le manuel et devrait suivre les instructions et les conseils fournis.

Afin de garantir des capacités maximales en termes de performance, il est essentiel que le service technique et l'entretien soient effectués exclusivement par des techniciens autorisés de Rocket Espresso Ltd.

Il appartient à l'utilisateur de notifier le fabricant des défauts ou dommages qui pourraient affecter la sécurité de l'installation d'origine ou l'exploitation sécuritaire de la machine dans l'avenir.

L'utilisateur doit respecter les normes de sécurité au point d'installation. L'utilisateur doit inspecter les zones adjacentes afin de garantir une utilisation sécuritaire respectant les normes d'hygiène.

Les fabricants des composants de la machine sont responsables des pièces qu'ils fournissent. Le client est responsable de l'usage personnel de l'équipement.

Il appartient à l'utilisateur de s'assurer que la machine soit placée dans un endroit respectant les normes d'hygiène, et que son maintien en fonctionnement en toute sécurité puisse être garanti.

Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, les systèmes hydrauliques devraient être complètement vidangés et la machine devrait être stockée à une température ambiante supérieure à zéro (0° C ou 32° F). Cela empêchera que le système hydraulique ne gèle, ce qui pourrait entraîner des dommages affectant la tubulure interne et la chaudière.

Cet appareil ménager est destiné à être utilisé pour des usages essentiellement domestiques et analogues, tels que :

• des zones de cuisine réservées au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail
• des fermes
• par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
• dans des environnements de type « chambres d'hôtes »
Si l'appareil ménager doit être branché sur les conduites d'eau :
• la pression d'alimentation maximale est de 0,4 MPa
• la pression minimum à l'entrée est de 0,1 MPa
• Vous devez utiliser les nouveaux sets de tuyaux fournis avec la machine. Ne pas réutiliser les anciens sets de tuyaux.

Toutes les pièces de rechange montées sur la machine doivent être des composants originaux de Rocket Espresso Ltd.

Avant tout nettoyage ou entretien, la machine devrait être déconnectée de la source d'alimentation.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation électrique.

Lorsque du nettoyage de la machine, ne jamais utiliser des produits chimiques corrosifs ou abrasifs.

Pour éviter les chocs électriques :

• Ne pas immerger la machine, le cordon ni les prises dans de l'eau ou tout autre liquide et ne JAMAIS *laisser les éléments internes de la machine entrer en contact avec des liquides.*

• S'assurer que la machine ait été correctement mise à la terre / masse lors de l'installation conformément aux normes de sécurité, codes et les lois de votre juridiction.

• Éviter de tirer fortement sur le câble d'alimentation ou de l'étirer.

• Éviter d'utiliser la machine avec les mains mouillées.

• Ne jamais utiliser la machine pieds nus.

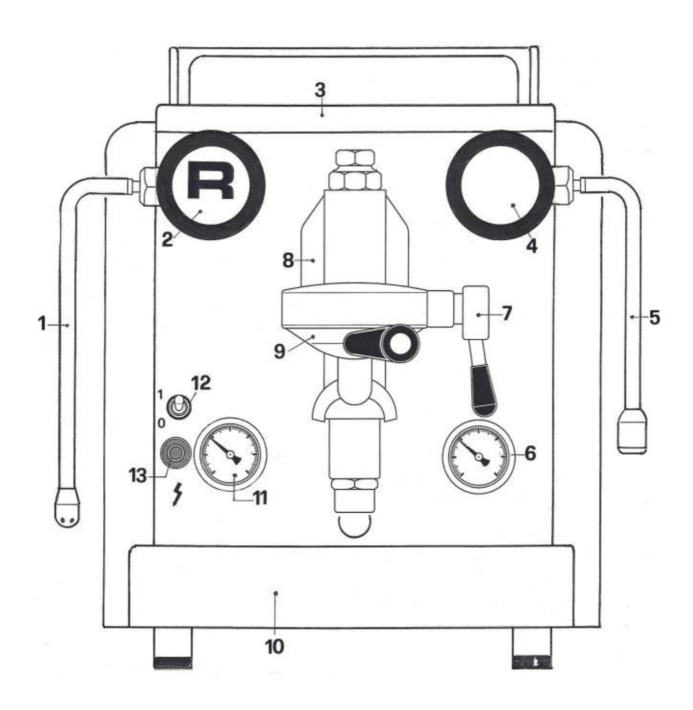
Ne jamais faire fonctionner la machine sans s'assurer que le réservoir d'eau contienne de l'eau.

La machine doit être utilisée avec de l'eau potable douce et propre. Cela signifie qu'il doit y avoir une teneur minimale en minéraux dans l'eau. Si l'approvisionnement local en eau a une haute teneur en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. Une accumulation de dépôts minéraux peut restreindre le débit d'eau au sein des systèmes hydrauliques, endommageant alors la machine et pouvant provoquer des blessures.

La machine doit être éteinte chaque fois qu'elle est laissée sans surveillance.

Description des composants Rocket R 58

FIG. A



1 Buse de sortie de vapeur. **Peut devenir chaude et provoquer des brûlures.**
2 Poignée de la buse de sortie de vapeur : tourner vers la gauche pour ouvrir et tourner vers la droite pour fermer
3 Plateau à tasses. **Ne jamais verser de liquide sur ce plateau ! Il s'infiltrera à l'intérieur de l'équipement et pourrait causer des chocs électriques ou des blessures graves. Danger !** 4
Vanne d'eau chaude : tourner vers la gauche pour ouvrir et tourner vers la droite pour fermer. 5
Buse à eau chaude. **Peut devenir chaude et provoquer des brûlures.** 6
Manomètre de la pompe 7
Levier. **Les parties métalliques le composant peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures. Mise en garde !**
8 Tête de percolation (groupe café), **Elle est très chaude et peut provoquer des brûlures ! Mise en garde !**
9 Porte-filtre. **Les parties métalliques le composant peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures. Mise en garde !** 10 Plateau d'égouttage 11
Manomètre de la chaudière
12 Interrupteur marche / arrêt 13
Contrôle lumineux de la machine en position « marche »

Installation

Toutes les machines sont conçues pour garantir un niveau de sécurité maximum pour l'utilisateur. Une importante part de responsabilité de l'utilisateur est cependant d'observer les codes de sécurité suivants afin d'améliorer encore davantage la sécurité de l'installation et du fonctionnement.

• Toujours bien vous assurer que les emballages dangereux tels que des sacs en plastique, le polystyrène, les clous, etc. sont convenablement détruits afin d'éviter des blessures accidentelles sur les enfants ou autres personnes.

• S'il est prouvé qu'il y des défauts ou des dégâts dans la machine, un revendeur ou un technicien autorisé de Rocket Espresso Ltd. devra immédiatement être notifié afin que des mesures correctives puissent être prises.

• Cette machine est sécuritaire que lorsqu'elle a correctement été connectée à un système adéquat de mise à la terre/masse. Cela devrait se conformer aux normes de sécurité locales et à la législation en vigueur au moment de l'installation.

• L'installation de tout produit Rocket Espresso Ltd. ne devrait être entreprise que par un personnel dûment autorisé, convenablement formé et qualifié.

• Les branchements électriques dangereux ou inappropriés sont extrêmement dangereux et ne devraient jamais se produire.

• Toujours vérifier l'intégrité des éléments composants de la machine.

• Ne jamais insérer des pièces de rechange défectueuses ou endommagés. Toujours demander une pièce de rechange provenant de Rocket Espresso Ltd.

• Avant de connecter la machine à une alimentation électrique, toujours vérifier que capacité et la puissance nominale soit au moins égale à l'exigence de la machine en termes de puissance.

• Protéger l'utilisateur en installant un disjoncteur d'alimentation électrique alimentant la directement la machine.

• Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec de l'eau qui est plus froide que 7° F.

Cet équipement doit être installé pour se conformer aux codes de plomberie fédéraux, provinciaux ou municipaux compétents.

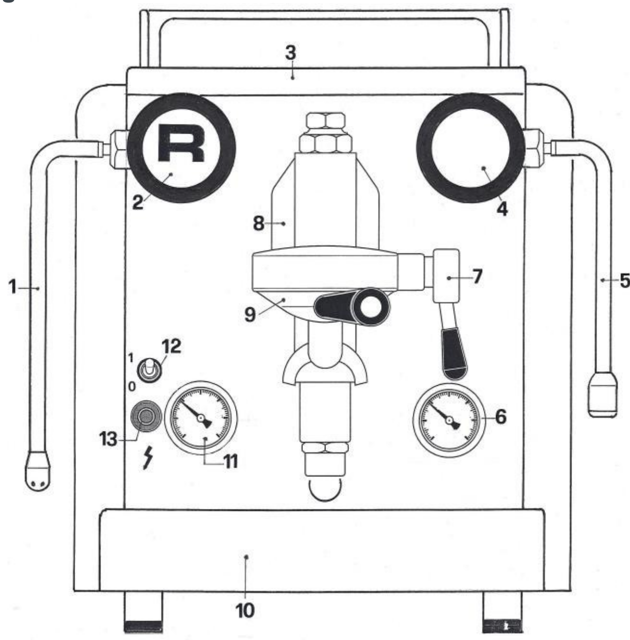
Données techniques

Boîtier	Entièrement fait d'acier inoxydable (AISI 304).
Tête de	Tête de percolation de type commercial. Poids 4,05 kg (9 lb)
Pré-infusion	Système à double pré-infusion : système de pré-infusion mécanique avec un piston fonctionnant de manière progressive et une chambre de pré-infusion statique. Cela permet une extraction de café tout en douceur avec un arôme optimal, corps et « créma ».
Système de double chaudière	La machine Rocket R 58 dispose d'une chaudière pour le café et l'eau et d'une chaudière pour la vapeur et l'eau chaude (chaudière de service). Cela permet de garantir un niveau de performance
Chaudières	Chaudière à café et eau : 0,58 litres. En cuivre. Isolation externe. Chaudière de service : capacité 1,7 litres. En cuivre. La chaudière est livrée avec des plaques d'extrémité en laiton sans plomb et une isolation externe supplémentaire pour une rétention thermique optimale. Ratio de capacité de la chaudière optimisé pour l'alimentation des résistances. Résultats rapides et réchauffement rapide.
Résistances	Chaudière à café et eau : 1.400 W Chaudière de service : 1.400 W Consommation simultanée max. : 1.550 W
Pompe	Pompe commerciale complète, de type rotatif (sans vibration), avec réglage de la pression externe
	Contrôle électronique par capteurs PID à l'intérieur des chaudières pour un contrôle précis de la température. Température réelle de la chaudière affichée par le PID. Pas d'affichage « calculé » de la température du groupe ne reflétant pas la température « réelle » du groupe de manière précise
Manomètres	Une jauge dédiée pour la pression de la pompe et une autre pour le contrôle de la pression de la chaudière de service.
En acier inoxydable	Grâce à notre technologie « cool-touch » : anti-brulures (seule la buse devient chaude) ; nettoyage facile car le lait ne cuit pas à même la buse ; vapeur plus efficace étant donné que la chaleur ne se dissipe pas autour de la buse. Buse de sortie de vapeur conçue pour la formation facile de mousse de lait à la texture fine.
Contrôlé électroniquement	Contrôle automatique par microprocesseur du niveau de la chaudière de café et d'eau, de chaudière de service et du réservoir d'eau douce, avec un système d'indication de niveau d'eau trop bas
Vanne de	Vanne de sécurité commercialement certifiée
Alimentation en eau	Réservoir d'eau douce de 2,5 litres ou alternativement en tournant l'interrupteur de contrôle, arrivée d'eau directe en acier tressé (renforcé) avec un système de
Dimensions (LxPxH)	31 cm x 44 cm x 41 cm / 12.2 po. x 17,32 po. x 16.14 po.
Poids	29 kg / 64 lb

En supplément	Poignées et paniers de type commercial de grande taille pour des filtres accommodant 1 et 2 tasses. Filtre de nettoyage ad hoc. Protection métallique. Serviette en microfibre. Brosse de nettoyage pour le groupe. Guide de formation complet et instructions (DVD et manuel).

Démarrage de la machine

Éléments qui peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures.
Mise en garde !



Ne jamais toucher les éléments suivants. Ils sont ou peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures :

1: Buse et bec verseur pour la vapeur chaude
2: Élément métalliques de la poignée pour la vapeur
4: Éléments métalliques non isolés de la poignée pour l'eau chaude
5: Buse et bec verseur pour la vapeur chaude
7: Éléments non isolés du levier
8: Groupe pour la percolation du café
9: Éléments métalliques non isolés de la poignée du filtre

Programmation de votre machine expresso Rocket R 58

Votre machine est préréglée en usine sur des paramètres de fonctionnement optimaux.
Néanmoins, vous pouvez définir vos paramètres personnels à l'aide du contrôleur à distance (avec affichage) pour être connecté à la machine.

Vous pouvez modifier les réglages des paramètres suivants :
■ La langue
■ La tuyauterie en dur sur secteur ou les opérations de déversement
■ Résistance de la chaudière de service allumée ou éteinte. La chaudière de service produit la vapeur et l'eau chaude. Si vous prévoyez de faire que du seul café, vous pouvez éteindre la résistance de cette chaudière, pour que seule la chaudière d'eau et de café (« chaudière à la tête de percolation ») soit chaude.
■ La température de la **chaudière à café et eau est préréglée à 105° C**. Vous pouvez régler la température entre 95 et 115° C. Le préréglage de 105° C correspond à une extraction d'environ 92° C.
■ La pression de la **chaudière de service est préréglée à 1,1 Bar**. Elle peut être changée sur une plage entre 0,8 Bar et 1,3 Bar.

Fig. D Connecter le contrôleur à distance à la machine



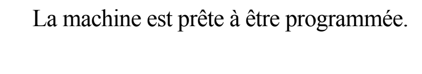
Veuillez procéder comme suit :

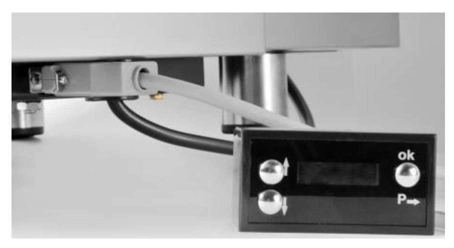
1. Mettre la machine hors tension (Interrupteur sur marche/arrêt Fig. A/12 sur la position « 0 »).

2. Brancher le câble dans la machine (voir Fig D/1). Port situé sur le côté gauche inférieur.

3. Maintenant mettre la machine en marche (interrupteur marche/arrêt Fig. A/12 sur la position « 1 »).

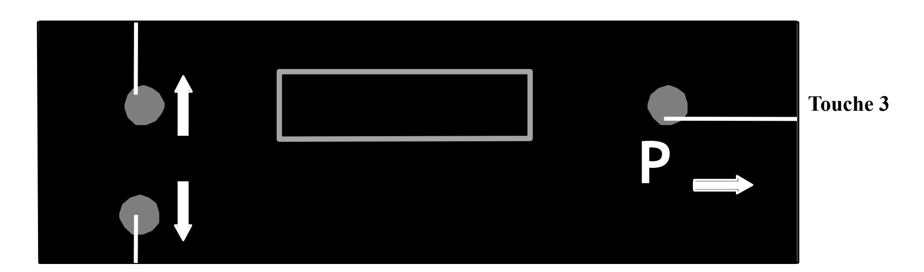
La machine est prête à être programmée.





L'affichage lit :

Touche 1



Cela signifie que la machine est en mode de fonctionnement normal. Veuillez procéder comme suit pour passer en mode programmation. 1.

Garder la touche 3 enfoncée pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche **« Langue ».**

2. Appuyer sur touche 1 ou 2 jusqu'à ce que l'affichage indique la langue souhaitée. 3.

Appuyer sur la touche 3 pour confirmer et passer à l'option suivante qui correspond à la sélection **de « opération de réservoir d'eau »** ou **« opération de tuyauterie en dur »** de la machine. 4.

Utiliser la touche 1 ou 2 pour programmer l'opération souhaitée et appuyer sur la touche 3 pour confirmer et passer à la configuration suivante qui est l'activation ou la désactivation de la résistance de la chaudière d'eau chaude/vapeur (« chaudière de service »). 5.

L'écran affichera **« résistance de la chaudière de service : arrêt »** ou **« résistance de la chaudière de service : Marche »** : Utiliser la touche 1 ou 2 pour programmer l'option souhaitée et valider avec la touche 3. Il est utile de noter qu'éteindre la résistance de la chaudière de service signifie que l'on fonctionnera uniquement en mode de distribution de café (à l'aide de la chaudière de percolation de café seulement). 6.

Utiliser la touche 1 ou 2 pour programmer l'opération souhaitée et appuyer sur la touche 3 pour confirmer et passer à l'étape suivante qui paramètre de percolation du café. Le préréglage est de 105° C. La température peut être réglée dans une plage allant de 95° C à 115° C. 7.

Utiliser la touche 1 ou 2 pour programmer la température souhaitée, et appuyer sur la touche 3 pour confirmer et passer à l'étape suivante qui règle la pression service de la chaudière (chaudière à eau chaude/vapeur). La pression est réglable sur une plage allant de 0,8 Bar à 1,3 Bar. Le préréglage en usine est de 1,1 Bar. 8.

Utiliser la touche 1 ou 2 pour programmer la température souhaitée et appuyer sur la touche 3 pour confirmer. Maintenant, l'écran s'affiche à nouveau

Chaudière à percolation
Température de 105 ° C (ou la pression que vous définissez)

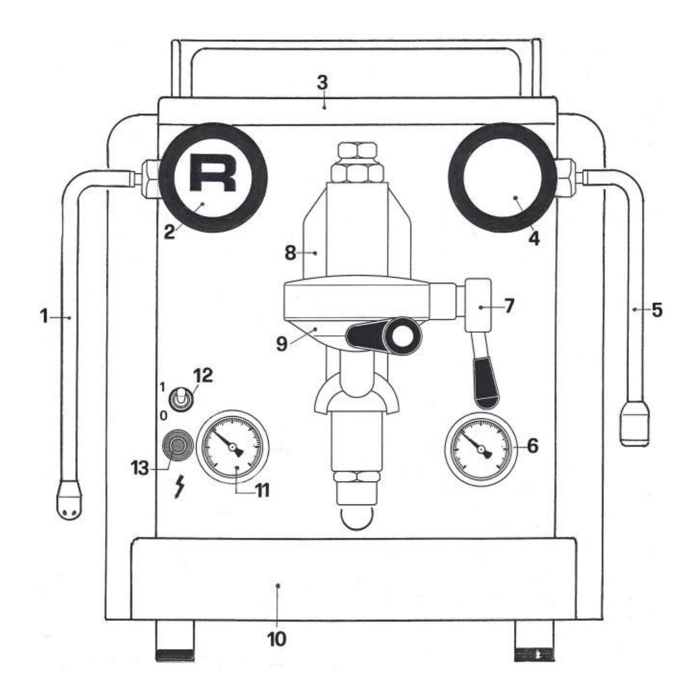
Important : Pour le « fonctionnement », vous devez quitter le mode « programme » par le biais de la sortie écran seule :

Chaudière à percolation
Température de 105 ° C (ou la pression que vous définissez)

Nous assumons que la machine est correctement installée

Pour utiliser la machine avec un raccordement direct l'eau vers le circuit hydraulique au lieu du réservoir d'eau, veuillez-vous reporter à la page 33.

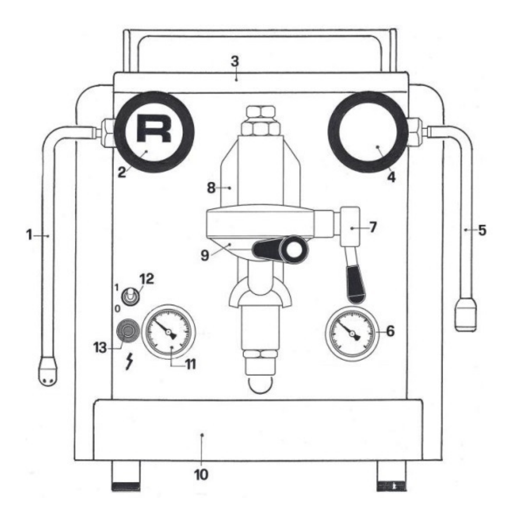
Avant *de commencer à utiliser la machine, veuillez contrôler ce qui suit :*



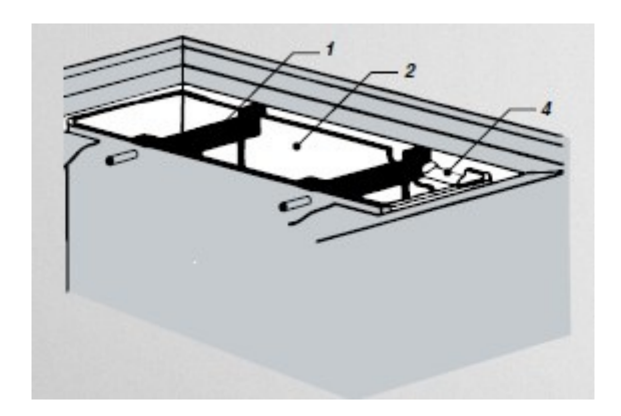
1. Le levier (7) doit être complètement baissé.
2. La poignée de la sortie de vapeur (2) doit être fermée
3. La poignée de la sortie de vapeur (4) doit être fermée
4. Les interrupteurs marche / arrêt (12) doivent être en position « 0 » = machine éteinte
5. La machine est débranchée
6. Le plateau d'égouttage (10) et sa grille sont correctement positionnés dans la machine.

Veuillez maintenant procéder comme suit ::

(A)

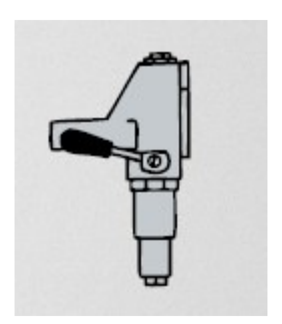


(B)

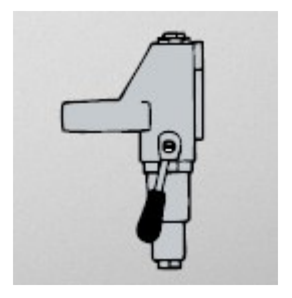


1. Retirer le couvercle du réservoir d'eau Fig. B-2
2. Retirer le réservoir d'eau (Fig. B-2) et nettoyer soigneusement avec des produits de nettoyage sécuritaires pour les aliments. Il est très important que le réservoir d'eau soit toujours propre ! Veuillez s'il vous plaît répéter cette opération tous les jours et chaque fois que cela est nécessaire.
3. Remplir le réservoir avec de l'eau potable fraîche à un peu plus de ¾ plein.
4. Placer le réservoir à l'intérieur de la machine en prenant soin de ne pas renverser d'eau.
5. Se reporter à la page 33 pour le raccordement à l'alimentation en eau

6. Positionner le couvercle sur le dessus du réservoir d'eau.
7. Brancher la machine.
8. Mettre l'interrupteur marche/arrêt (A-12) sur la position « 1 » et actionner la poignée de sortie de la vapeur (A-2). Le remplissage de la chaudière d'eau démarre (vous entendrez le bruit de la pompe).
9. Lorsque la chaudière est correctement remplie d'eau, la pompe s'arrête (ne = plus aucun bruit). Fermer alors la poignée de la sortie de vapeur (A-2).
10. Le réchauffement de l'eau de la chaudière démarre.
11. Attendre jusqu'à ce que le manomètre de la chaudière (A-11) affiche environ 1 bar.
12. Maintenant, ouvrir la poignée de sortie de la vapeur (A-2) pendant 5 secondes afin de laisser sortir peu de vapeur. Cette opération est très importante car elle supprime la présence possible de vide à l'intérieur de la chaudière, qui se reflétera lors de l'aspiration du lait à l'intérieur de la chaudière au moment de faire mousser le lait. Fermer de nouveau la poignée de sortie de vapeur (A-2).
13. Attendre jusqu'à ce que la jauge de pression de la chaudière (A-11) atteigne à nouveau 1 Bar.
14. Tirer le levier (A-7) vers le haut complètement.



14. Laisser sortir une tasse remplie d'eau du groupe de percolation de café (A-8).
15. Tirer le levier (A-7) vers le bas complètement (l'eau arrêtera de couler).



La machine est désormais prête à fonctionner.

Préparation d'une ou deux tasses d'expresso.

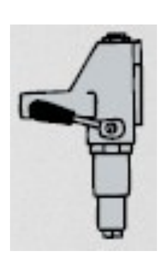
Pour la technique adéquate de préparation de café expresso, voir page 30

Préparation d'un expresso simple 25ml

1. Utiliser la poignée du filtre à tasses (avec 1 bec verseur)

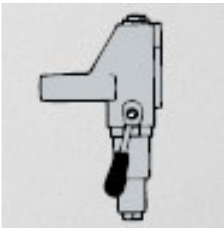


2. Positionner fermement le panier-filtre métallique pour une tasse à l'intérieur du porte-filtre
3. Remplir le panier-filtre simple de café fraîchement moulu et tasser le café jusqu'à ce que la hauteur désirée, aligné sur la ligne de référence située à l'intérieur du panier-filtre.
4. Tasser doucement le café moulu à l'aide du dos de la doseuse fournie avec la machine
5. Visser le porte-filtre au niveau de la tête de percolation (A-8).
6. Poser une tasse sous le bec verseur du support du filtre.
7. Tirer le levier (A-7) complètement vers le haut.



Le café chaud se déverse dans les tasses de café à partir des becs verseurs de la poignée du filtre.

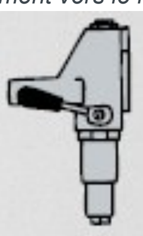
8. Une fois que l'extraction MAXIMUM de 25 à 30 ml d'expresso a été versée, positionner le levier (A-7) complètement vers le bas afin d'arrêter le processus qui consiste à verser du café.



9. Retirer le porte-filtre (A-9) de la machine et vider le marc de café non utilisé.
10. Nettoyer le porte-filtre.

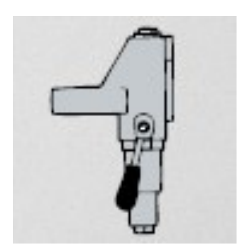
Préparation de deux tasses ou d'un double expresso. De 50 à 60 ml.

1. Utiliser la poignée du filtre pour deux tasses (avec 2 becs verseur) 2. Positionner fermement le panier-filtre métallique pour deux tasses à l'intérieur du porte-filtre.
3. Remplir le panier-filtre simple de café fraîchement moulu et tasser le café jusqu'à ce que la hauteur désirée, aligné sur la ligne de référence située à l'intérieur du panier-filtre.
4. Tasser doucement le café moulu à l'aide du dos de la doseuse fournie avec la machine.
5. Visser le porte-filtre au niveau de la tête de percolation (A-8).
6. Poser deux tasses sous le bec verseur du support du filtre ou une tasse pour un double.
7. Tirer le levier (A-7) complètement vers le haut.



Le café chaud se déverse dans les tasses de café à partir des becs verseurs de la poignée du filtre.

8. Une fois que l'extraction maximum de 50 à 60 ml par tasse a été versée, positionner le levier (A-7) complètement vers le bas afin d'arrêter le processus qui consiste à verser du café.

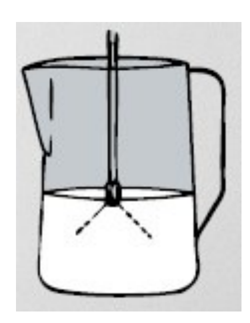


9. Retirer le porte-filtre (A-9) de la machine et vider le marc de café non utilisé.
10. Nettoyer le porte-filtre.

Distribution de vapeur afin de faire mousser ou réchauffer des liquides

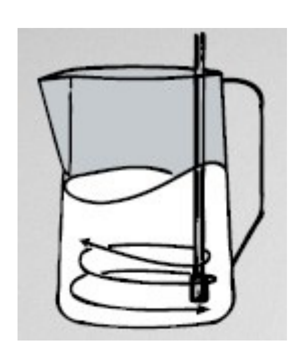
1. Remplir un pichet adapté idéalement en acier inoxydable (utilisé seulement pour les aliments) avec une poignée isolée avec le liquide à réchauffer ou à faire mousser.
2. Placer le dispositif de vaporisation de la buse de sortie de vapeur (A-1) juste sous la surface du liquide dans le liquide se trouvant dans le pichet. Pour éviter les blessures, toujours bien veiller à ce que l'embout du dispositif de vaporisation de la buse de sortie de de vapeur (A-1) se trouve en dessous de la surface du liquide à vaporiser.
3. Ouvrir entièrement la vanne de sortie de vapeur (A-2).
4. Réchauffer ou faire mousser le liquide se trouvant à l'intérieur du pichet.
***Portez attention aux potentielles pulvérisations bouillantes !** Elles pourraient provoquer des blessures.*
*5. Lorsque vous avez terminé, fermer la vanne de sortie de vapeur (A-2). Nettoyer soigneusement la buse de sortie de vapeur (A-1) et l'embout du dispositif de vaporisation à l'aide d'un torchon humide non abrasif après chaque usage sans toucher directement n'importe quelle partie du corps afin d'éviter des blessures ou des dommages en raison de la surface brûlante de l'embout du dispositif de vaporisation de la buse . **ATTENTION : Surface chaude.***

Exemple : Faire mousser le lait. Pour une texture adéquate et une technique efficace de réchauffage, voir page 28.
1. Utiliser un récipient propre, froid et le remplir de 1/3 de lait froid et frais. Si le lait a précédemment été réchauffé à la vapeur et conservé au réfrigérateur, nous suggérons d'ajouter du lait frais afin d'obtenir une mousse optimale.
Le lait devrait être conservé à une température d'environ 4-5° C (environ 40° F)
2. Insérer le bec verseur de la sortie de vapeur (A-1) juste sous la surface du lait.



3. Ouvrir rapidement la vanne de sortie de vapeur (A-2).
4. La vapeur sortira alors de la buse et fera mousser le lait. Le volume de lait augmentera rapidement. Veuillez soulever le pichet progressivement afin de s'assurer que la buse de sortie de vapeur soit toujours positionnée juste sous la surface du lait.

5. Lorsque suffisamment de mousse est obtenue, plonger la buse (en se déplaçant vers le côté) et la maintenir dans cette position tout en terminant le réchauffage du lait jusqu'à ce que le pichet soit trop chaud au toucher.
Ne pas oublier que le lait ne devrait jamais atteindre un état de vapeur supérieur à env. 76° C (168° F). Le lait réchauffé à la vapeur à cette température devient bouillant.



6. Fermer rapidement la vanne de sortie de vapeur (A-2), puis retirer le pichet de lait de la buse de sortie de vapeur.
7. Immédiatement essuyer la buse de sortie de vapeur (A-1) après utilisation à l'aide d'un torchon propre et humide non abrasif sans toucher au bec verseur de sortie de vapeur (a-1) sans toucher directement n'importe quelle partie du corps afin d'éviter des blessures ou des dommages en raison de la surface brûlante de l'embout du dispositif de vaporisation de la buse. Utiliser un torchon qui soit conçu pour la buse de sortie de vapeur seulement. Ne pas contaminer les torchons de cuisine en utilisant le même torchon pour nettoyer la buse de sortie de vapeur, les plans de travail de la cuisine par exemple.
Ne pas laisser pas le lait cuire sur la buse de sortie de vapeur.
Les buses et les vannes de sortie de vapeur bouchées peuvent s'avérer coûteuses à réparer ou à remplacer.
8. Faites « cracher» votre buse de sortie de vapeur (A-1) immédiatement après avoir utilisé l'ouverture et immédiatement après la fermeture de la vanne de sortie de vapeur (A-1).
ATTENTION : De la vapeur chaude sortira de la buse de sortie de vapeur (A-1).
Le fait de faire cracher la buse permettra de la débarrasser des résidus de lait logés à l'intérieur.
9. Finaliser les boissons expresso avec de bonnes doses de lait et de mousse.
10. Nettoyer le pichet à vapeur et le stocker pour la prochaine boisson.

Processus consistant à verser de l'eau chaude

1. Placer l'embout du dispositif de vaporisation de la buse à eau chaude (A-5) à l'intérieur un pichet approprié uniquement utilisé pour les aliments.
2. Ouvrir la vanne de sortie d'eau chaude (A-4).
3, L'eau chaude sera versée dans le pichet..
4. Fermer la vanne de sortie d'eau chaude (A-4) lorsque vous avez terminé.

Comment préparer un authentique expresso

Il s'agit de LA méthode de préparation de café qui s'apparente à un art. Plus la machine est performante (oui, souvent la plus chère), meilleur sera le résultat que vous obtiendrez. À mon avis, il vaut mieux servir un expresso préparé en utilisant la cuisinière ou une cafetière piston plutôt qu'un mauvais expresso.

Alors, comment maîtriser l'art de préparer un café expresso extrêmement savoureux…tasse après tasse ? C'est très simple, suivez notre guide en 4 étapes. Mettez corps et âme dans le processus et vous deviendrez l'équivalent d'un barista professionnel.

Votre machine à expresso devra être PROPRE, TRÈS, TRÈS PROPRE. Utilisez de l'eau filtrée si possible et de l'eau du robinet si vous ne pouvez pas. Utilisez une meule conique et commencez à moudre votre café d'une manière très fraîche. C'est-à-dire juste quelques secondes avant utilisation. Si vos grains de café deviennent trop vieux, jetez-les et achetez-en de nouveaux. Achetez et utilisez des doseuses pour tasser le café qui soient de qualité professionnelle.

Remplissez la poignée de la machine à l'aide de votre café fraichement moulu à 3 mm du haut du panier. Utilisez une doseuse afin de FERMEMENT tasser le café. En spécifiant « fermement », je veux dire une bonne tape mais pas plus fort que ça. La pression du tassage doit être la même, tasse après tasse. En même temps que le paramétrage du degré de mouture, cela contrôle la cadence avec laquelle l'eau s'écoule à travers le café moulu.

Insérez la poignée remplie de café dans la machine et démarrez le processus d'extraction. La durée d'extraction (processus consistant à verser) devrait durer pas plus de 25 à 30 secondes avant d'éteindre la machine. Vous voulez extraire un liquide lourd et visqueux. On appelle cela une "queue de souris

Vous devez maintenant avoir entre 50 à 60 ml d'expresso affiné, foncé et huileux. PARFAIT. Rappelez-vous que 50 à 60 ml est le montant maximum de votre extraction, à partir de ce point il ne reste plus de saveur dans le café moulu. Pour du café à base de lait, ajoutez simplement le lait chaud au montant de café désiré ou pour un café noir allongé, ajoutez de l'eau chaude.

RÉSOLUTION DES PETITS SOUCIS DE PRÉPARATION

Café de type « lavasse » qui goûte mauvais.
Le paramétrage de votre mouture est soit trop affiné ou trop tassé. L'eau a du mal à s'écouler à travers le café. Cela donne un café qui goûte mauvais et qui est trop noir. Cela s'appelle du café sur-extrait. Pour remédier à cela, paramétrez votre mouture afin que les grains soient plus gros, de telle façon que vous puissiez extraire 50/60 ml de café sur un laps de 25 à 30 secondes.

Café au goût piquant et métallique.
Le paramétrage de votre mouture est trop grossier ou trop légèrement tassé. L'eau s'écoule trop rapidement à travers le café. Cela résulte en un café à l'apparence légère avec juste un peu ou pas du tout de créma. Il s'agit de café sous-extrait avec un goût piquant et métallique. Pour remédier à cela, réglez votre mouture afin que les grains soient plus fins – Rappelez-vous des 50/60 ml sur un laps de 25 à 30 secondes. Une machine qui est sale donnera toujours des résultats insatisfaisants.

Comment donner au lait une texture parfaite.

Si faire un expresso est une forme d'art, c'est également un peu comme apprendre un nouveau métier, mais une fois que ce dernier est maîtrisé, c'est simple comme bonjour.

La chaleur et la texture du lait que vous ajoutez à votre base d'expresso déterminera la qualité et la température of votre produit fini.

La texture de lait que vous essayez de produire doit se rapprocher de celle du velours. Cela signifie que le lait doit atteindre 70° C avec une belle mousse recouverte de petites bulles.

Suivez les 4 étapes et vous commencerez à produire un superbe lait à chaque fois.

LE LAIT

Nous assumerons que vous saurez faire un excellent café expresso (la base pour les lattés et tous les cafés à base de lait), alors parlons lait maintenant. Remplissez une cruche en acier inoxydable - jusqu'à à peu près la moitié - de lait. Du lait réfrigéré à température ambiante fera l'affaire.

Placez la buse de sortie de vapeur de votre machine à expresso sous la surface du lait et vissez le robinet de tirage de vapeur à fond pour le mettre en marche.

ALLONGEZ ET TEXTUREZ VOTRE CAFÉ

Maintenant, rabaissez doucement la cruche contenant le lait afin que le bout de la buse de sortie de vapeur soit positionné juste en dessous de la surface du lait. Tout en maintenant la cruche aussi stable que possible, laissez la buse de sortie de vapeur doucement souffler des jets d'air sur la surface du lait.

Changez doucement l'angle entre la surface du lait et la buse de sortie de vapeur jusqu'à ce que vous créiez un effet de tourbillon. Laissez-vous bercer par le doux son des jets d'air le lait.

Si le son devient trop fort, cela veut dire que la surface du lait est positionnée trop loin du bout de la buse de sortie de vapeur, et à la place d'une belle mousse recouverte de petites bulles, vous verrez se former une texture très moussante.

Essayez, pour un effet similaire à celui de la crème battue, de doucement faire circuler de l'air à travers le lait. Maintenez le tout bien fermement en tout temps et ne remuez pas la cruche de haut en bas. Une fois texturé, le volume de lait devrait avoir doublé.

COMMENT RÉCHAUFFER LE CAFÉ

Une fois que vous êtes arrivé à la texture de lait voulue, rabaissez la buse de sortie de vapeur dans le lait et terminez le processus de chauffage.

Si vous êtes capable de garder vos mains serrées autour de la cruche pour 3 à 4 secondes, la température sera autour de 70° C. Voilà comment prendre soins de la texture du lait. Parlons maintenant de température de l'expresso et pourquoi cela est important. L'expresso, lorsque celui-ci est extrait dans votre tasse, a une température d'approximativement 90° C. Lorsque vous chauffez votre lait, ce dernier aura une température de 70° C – plus haut que cela, il brûlerait.

Alors comment ajoutez-vous du lait à votre expresso sans que le latté ou le café à base de lait résultant devienne complètement froid ? Vous DEVEZ réchauffer les tasses. Si votre machine à expresso est équipée d'un dispositif pour réchauffer les tasses, c'est super, sinon réchauffez-les avec de l'eau chaude avant utilisation.

PROCESSUS CONSISTANT À VERSER DU CAFÉ

Une fois que vous avez réchauffé et texturé le lait, vous êtes prêt à le verser dans votre base d'expresso.

À l'aide d'une cuillère, raclez doucement le dessus du lait en écrémant tout excès de mousse de lait. La surface du lait devrait maintenant être lisse et brillante et présenter une belle mousse recouverte de petites bulles.

Tapez la base de la cruche sur le comptoir afin de tasser le mélange de lait. Tout doucement, à l'aide de la cruche, placée juste à côté de la partie supérieure de la tasse, laissez le lait doucement se déverser du bec de la cruche puis dans la tasse. Continuez de verser doucement en effectuant de petits mouvements tout en douceur.

Rappelez-vous de surveiller ce qui se passe au niveau du bec de la cruche, étant donné que cette étape déterminera la qualité du lait qui est acheminé vers l'expresso.

Si le lait devient trop affiné ou onctueux, arrêtez de verser, tapez la base de la cruche sur le dessus du comptoir, raclez de nouveau tout doucement la surface du lait à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et brillante pour recommencez à verser. Cela a en fait l'air plus difficile que ça ne l'est. Essayez donc. Vous allez gaspiller quelques tasses de café au début, mais une fois que vous aurez bien maîtrisé la technique pour préparer des lattés et des cafés à base de lait, vous pourrez savourer quelques-uns des cafés les plus luxueux et surtout les plus incontournables.

RÉSOLUTION DES PETITS SOUCIS DE PRÉPARATION

Un lait extrêmement chargé en bulles et excessivement mousseux se produit lorsqu'une trop grande quantité d'air passe à travers de celui-ci au moment où vous le faites chauffer. Un lait affiné et plat se produit lorsqu'aucune quantité d'air est introduite dans le lait alors que vous le ou que vous utilisez du lait qui a déjà été réchauffé. Si vous rencontrez toujours des problèmes, apportez votre pinte de lait avec vous et nous nous ferons un plaisir de vous montrer comment il faut procéder.

Comment nettoyer votre Giotto ou Cellini.

L'importance d'une machine à expresso qui soit propre ne doit pas être sous-estimée lorsque vous essayer de produire un authentique expresso.

Vous avez les ingrédients clés avec lesquels faire un excellent expresso, une machine à expresso de qualité, un moulin à café et bien sûr du café frais et bien torréfié.

Mai même avec ces 3 ingrédients essentiels, tout votre dur labeur sera inutile si votre machine à expresso n'est pas propre.

Le café contient beaucoup d'huiles, et celles-ci donnent à l'expresso cette merveilleuse sensation visqueuse dans la bouche, mais cela affectera négativement la saveur de l'expresso que vous faites, si vous les laissez s'accumuler et devenir rances lorsqu'elle sont exposées à l'environnement.

Alors que le nettoyage peut être une corvée, il s'agit d'une partie essentielle de la préparation de l'expresso.

OUTILLAGE REQUIS

Une brosse en nylon, un petit tournevis ou une cuillère à thé, du shampooing pour cheveux et un bouchon positionné à l'envers pouvant servir de dosette.

LA POIGNÉE

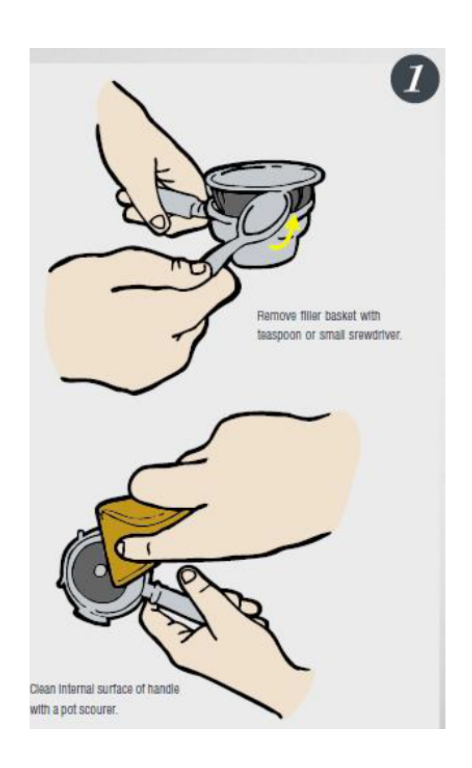
Il s'agit de la partie la plus facile à nettoyer. À l'aide d'un petit tournevis ou d'une cuillère à thé, retirez le panier-filtre de la poignée.

Une fois que le panier-filtre est sorti, nettoyez à la fois le panier-filtre et la surface interne de la poignée à l'aide d'un tampon à récurer jusqu'à ce que les deux surfaces soient propres et que les traces d'huiles de café noirâtres soient éliminées.

Dans le cas où les huiles présentes dans la poignée se seraient accumulées de manière excessives, il peut s'avérer nécessaire de faire tremper la poignée de l'eau chaude avec un bouchon-doseur rempli de shampooing pour cheveux, pour une durée d'environ 30 minutes puis rincer à l'eau fraiche.

Nettoyer la surface
interne
de la poignée à l'aide
d'un tampon à récurer

Nettoyer la surface interne
de la poignée à l'aide d'un tampon à


1
Remove filler basket with
teaspoon or small srewdriver.
Clean internal surface of handle
with a pot scourer.

LE GROUPE CAFÉ

À l’aide d’une petite brosse dure, bien récurer la partie interne du groupe café.

Le groupe café devrait être nettoyé par refoulement de manière régulière. Cela signifie qu’à la fin de chaque journée, il faudra d’abord retirer le panier-filtre puis fixer le filtre ad hoc à la poignée.

Fixer ensuite la poignée sur la machine à expresso.

REMARQUE : le panier-filtre ne comporte pas de trous, alors la pression de l’eau s’accumulera et l’eau et très chaude à ce niveau.

Allumer et éteindre le levier de torréfaction après environ 15 secondes.

Le but de cela est de pousser de nouveau l’eau fraichement torréfiée vers la tête de la machine, puis de nouveau vers la vanne solénoïde de refoulement, nettoyant ainsi la tête ainsi que le groupe café de la machine.

Répéter cette procédure plusieurs fois, et chaque fois que vous éteignez la machine, retirez la poignée et purgez l’eau stagnant qui se trouve dans le filtre ad hoc. Répétez la procédure jusqu’à ce que l’eau rejetée devienne propre et fraiche.

La prochaine fois - ou de manière hebdomadaire - ajoutez une petite dose de shampooing pour cheveux dans le filtre ad hoc puis répétez la procédure exactement comme ci-dessus. Répétez cette procédure jusqu’à ce que le shampooing se propage de manière propre dans le bac de vidange à travers la vanne solénoïde de refoulement.

Assurez-vous de purger la machine de nouveau afin que les résidus de shampooing puis être éliminés.

Revissez le bon filtre dans la poignée et appréciez la différence en termes de saveur du café, bon travail.

En outre, assurez-vous que les buses de sortie de vapeur soient nettoyées et vérifiez que les trous situés sur la buse d'injection de vapeur ne soient pas bouchés. De la même manière, polissez la surface extérieure de votre machine à l’aide d’un chiffon propre, ou encore mieux, d’un chiffon métallique en acier inoxydable.

Récurer
la partie
interne
du groupe

Retirer le panier-filtre (dosette) à l’aide d’une petite cuillère ou d’un petit tournevis

Vidanger la machine par refoulement

Ajuster
le porte-filtre

Comment désassembler / démonter la machine

La machine doit être désassemblée et démontée par un technicien agréé.

Démontage de la machine:

Ces opérations doivent être effectuées lorsque la machine se trouve dans des conditions de fonctionnement sous température adéquate.

1. Placer un récipient (avec la poignée isolée) sous la buse de sortie d'eau chaude (A-1).
2. Ouvrir la vanne de sortie d'eau chaude (A-4) et laisser l'eau chaude s'écouler dans le récipient.
3. Lorsque l'eau chaude a fini de s'écouler, fermer la vanne de sortie d'eau chaude (A-4).
4. Mettre l'interrupteur marche/arrêt (A-12) sur la position « 0 » (machine à l'arrêt).
5. Débrancher la machine du réseau électrique.

Ces opérations doivent être effectuées lorsque la machine se trouve hors tension et s'est refroidie à la température ambiante.

1. Vider le réservoir d'eau douce et nettoyer soigneusement avant de le remettre en place dans la machine.
2. S'assurer que le levier (A-7) soit complètement positionné vers le bas.
3. Stocker la machine dans un endroit sécuritaire et sec. .

Entretien de routine

De simple soins routiniers sur votre machine à expresso sont votre meilleure défense pour éviter de produire des cafés de mauvaise qualité, ainsi que de pour prévenir les pannes ou, pire encore, les blessures corporelles.

Après chaque utilisation :

1. Immédiatement essuyer la buse de sortie de vapeur (A-1) après utilisation à l'aide d'un torchon propre et humide non abrasif sans toucher au bec verseur de sortie de vapeur (a-1) sans toucher directement n'importe quelle partie du corps afin d'éviter des blessures ou des dommages en raison de la surface brûlante de l'embout du dispositif de vaporisation de la buse.

Ne pas laisser pas le lait cuire sur la buse de sortie de vapeur. Les buses et les vannes de sortie de vapeur bouchées peuvent s'avérer coûteuses à réparer ou à remplacer.

2. Faites « cracher » votre buse de sortie de vapeur (A-1) immédiatement après avoir utilisé l'ouverture et immédiatement après la fermeture de la vanne de sortie de vapeur (A-1).

ATTENTION : De la vapeur chaude sortira de la buse de sortie de vapeur (A-1).
Le fait de faire cracher la buse permettra de la débarrasser des résidus de lait logés à l'intérieur.

3. Désincruster le marc utilisé logé dans le porte-filtre et rincer. Réutiliser ou stocker la tête de percolation (groupe) afin que le porte-filtre demeure chaud (Ne pas oublier pas de retirer les porte-filtres lorsque la machine ne fonctionne pas pendant quelques heures (la nuit par exemple).

Tout au long de la journée :

1. Essuyer les écrans à l'intérieur de la tête de percolation du groupe café à l'aide d'un torchon propre humide afin de retirer les dépôts de marc.

Avant d'éteindre la machine (la nuit par exemple):

***ATTENTION** : Pour les opérations suivantes la machine doit être éteinte, débranchée et complètement refroidie*

1. Nettoyer les gicleurs, les joints d'd'étanchéité du groupe et de la bride du groupe café à l'aide d'un pinceau propre (à utiliser uniquement dans ce but).

2. Laver les paniers métalliques et la poignée du filtre dans de l'eau tiède en ajoutant un produit détergent spécial suivant les instructions du produit. Ce dernier devra être de qualité alimentaire et pour une utilisation spécifique avec des machines à café.

3. Nettoyer le plateau d'égouttage (10) et la grille à l'aide d'un torchon humide non abrasif. S'assurer de vider le plateau d'égouttage (A-10) avant qu'il déborde.

4. Essuyer la surface de la machine à l'aide d'un torchon propre non abrasif. Ne jamais utiliser de produits nettoyants corrosifs ou de poudres à récurer ! Cette opération doit être répétée lorsque cela est nécessaire.

5. Retirer le réservoir d'eau (B-4) et nettoyer soigneusement avec des produits de nettoyage sécuritaires pour les aliments. Il est très important que le réservoir d'eau soit toujours propre ! Veuillez répéter cette opération tous les jours et chaque fois que cela est nécessaire.

Glossaire et recettes d'expresso

Pour ce qui suit, veuillez utiliser du café expresso correctement moulu et maintenu en portions égales. Veuillez utiliser approximativement 6.5 à 7 grammes pour chaque tasse. Vous devriez considérer une durée de torréfaction d'approximativement 25 secondes pour une tasse d'expresso authentique (Ou la partie d'expresso dans un latté ou d'autres boissons à base d'expresso.

Expresso
25 ml pour un simple or 50 ml pour un double, servi dans petite une tasse à expresso préchauffée. La durée de torréfaction se situe autour de 25 secondes. Idéalement servi dans une tasse de 70 ml.

Cappuccino
125 ml. Consiste d'une part expresso (25 ml) et de 4 parts de lait mousseux (100 ml). Servir dans une tasse de 190 ml.

Café latté
Un simple (25 ml) ou un double expresso (50 ml) réchauffé et texturé sur le dessus. Mais pas de lait mousseux. Servi dans un verre de 190 ml.

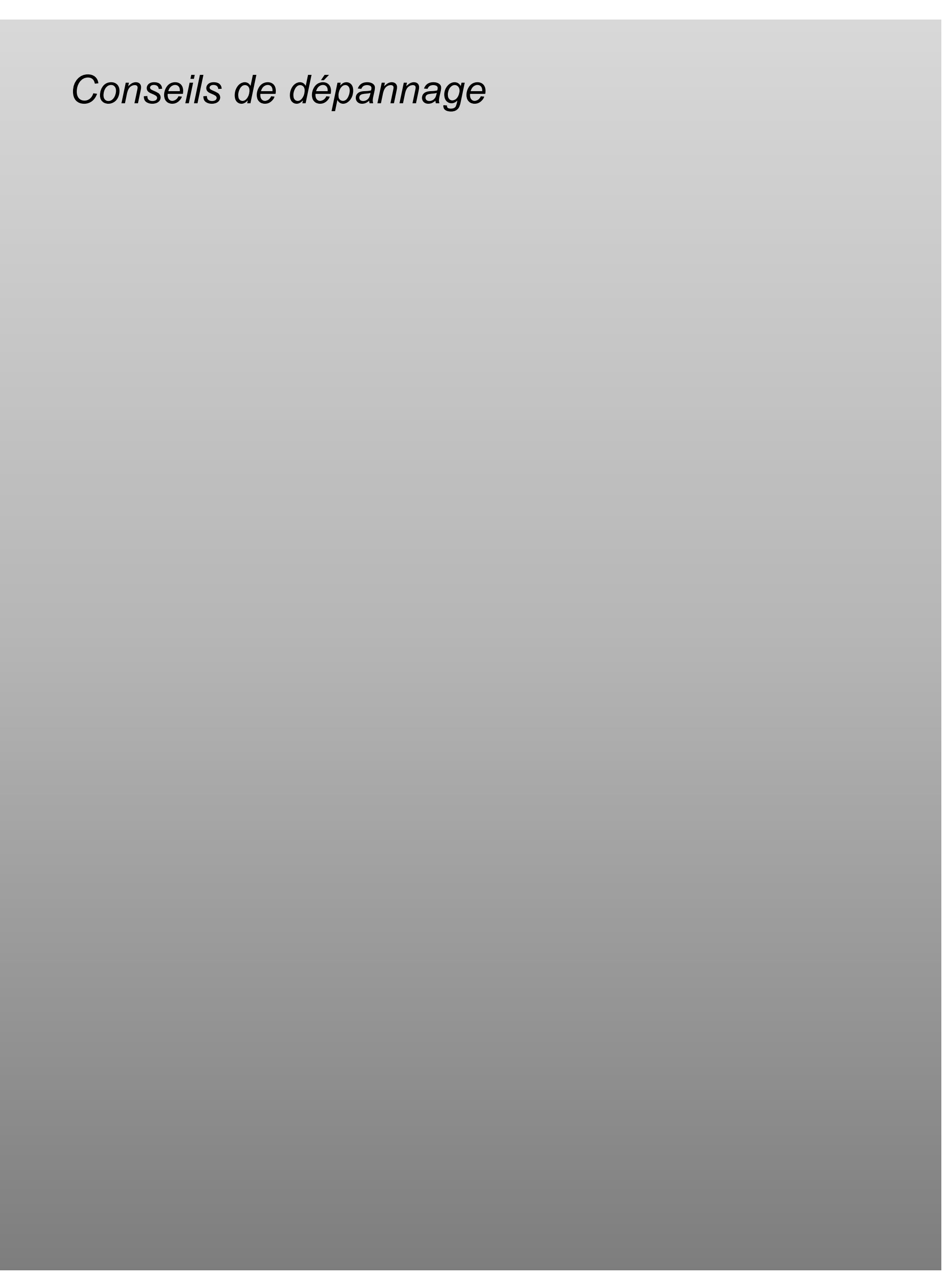
Américano / long noir
Dépendamment de la force voulue (corsé ou non), un simple ou double expresso avec de l'eau chaude par-dessus, généralement servi avec une tasse de 150 à 190 ml.

Café moka
Une part de sirop au chocolat, 1 part d'expresso, 5 parts avec du café latté par-dessus.

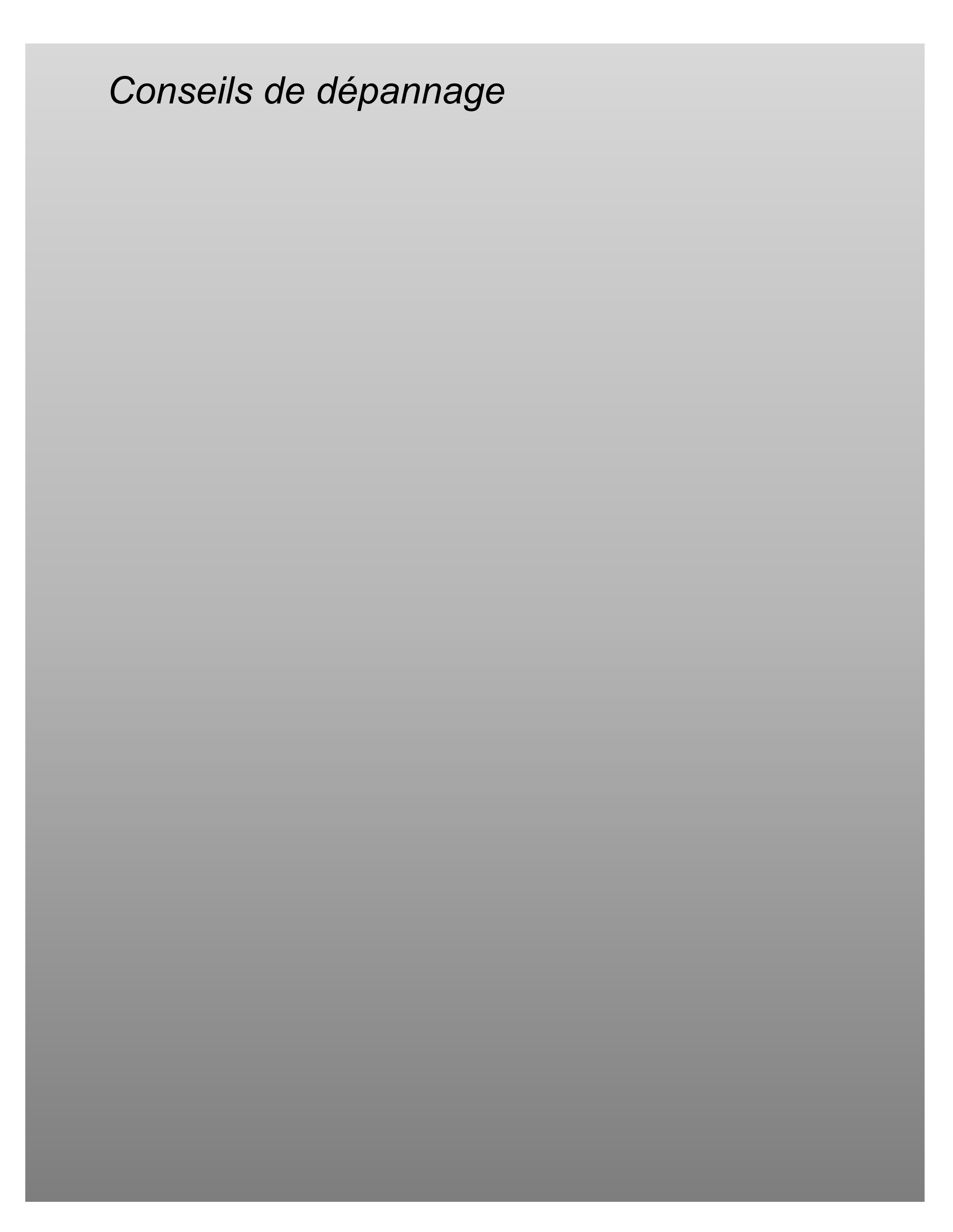
Café macchiato
Un simple expresso (25 ml) avec un soupçon de lait chauffé. Généralement servi dans une tasse de 70 ml.

Expresso avec de la crème
Une dose d'expresso avec de la crème fouettée par-dessus.

Latté à saveurs variées
Latté « à la carte » avec 25 ml de sirop à saveurs variées (p.ex. amande, noisette, etc.)

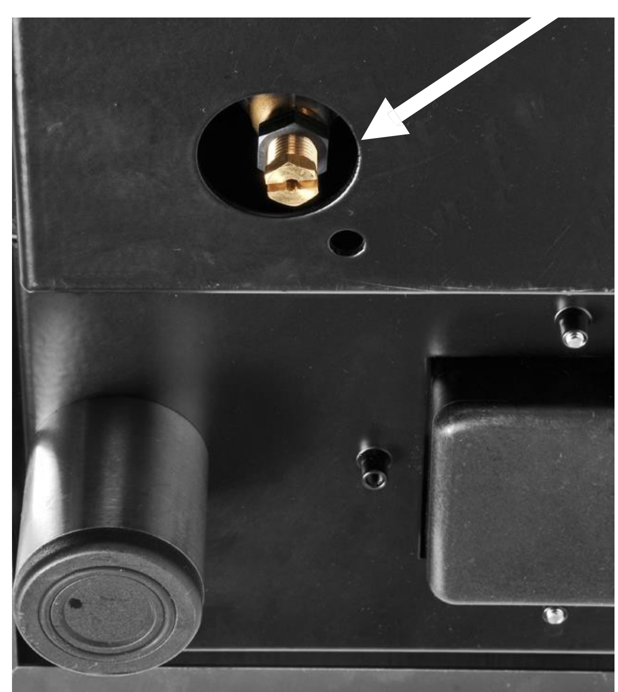


Conseils de dépannage


Conseils de dépannage

Réglage de la pression de la pompe s'exécutant sur la vis « by-pass »

1. Écrou de fixation desserré (lâche).
2. Tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre (« -«) afin de réduire la pression de la pompe (« + ») et dans le sens opposé pour augmenter la pression de la pompe. Ne pas régler à un niveau inférieur à 8 Bar ni supérieur à 10 Bar.
3. Serrer de nouveau l'écrou de fixation.



Veuillez vérifier la pression de la pompe à l'aide du manomètre (Fig. A/6).

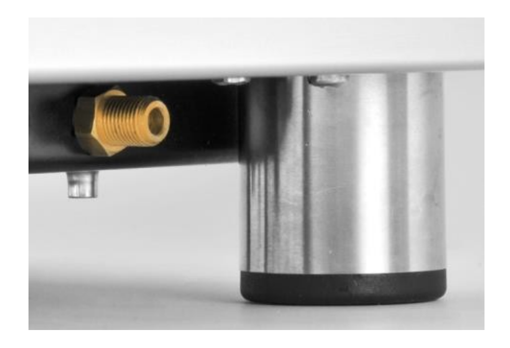
Installation/Utilisation d’une tuyauterie en dur

Votre machine à expresso Rocket R 58 est livrée avec une pompe rotative commerciale exhaustive. Cette fonctionnalité permet à l'utilisateur de connecter la machine directement sur le secteur des conduites d'eau.

Avec votre machine à expresso Rocket R 58, vous avez le le choix d'utiliser le réservoir d'eau de 2,5 litres ou vous pouvez également utiliser une conduite d'eau. La machine est préréglée en usine pour l'utilisation du réservoir d'eau de 2,5 litres fourni.

Pour définir que la machine soit alimentée par le réseau d'alimentation en eau, veuillez-vous assurer que les instructions suivantes soient respectées :

Programmer par l'entremise du contrôleur à distance le mode de fonctionnement du réservoir d'eau pour un raccordement à la conduite d'eau (voir page 16). En utilisant le tuyau d'eau en acier tressé fourni, brancher la machine sur la conduite d'eau.



Rocket Espresso recommande la procédure suivante lors de l'installation de la machine sur un flux d'approvisionnement en eau en réseau :

- Faites affaire avec un plombier certifié pour terminer l'installation et vous assurer que celle-ci réponde aux normes de l'autorité locale et des règlements en vigueur. Lorsque la pression dans la tuyauterie excède 5 bars, cela devrait se limiter à l'utilisation vanne de régulation de pression sur la ligne d'arrivée d'eau.
- Nous recommandons l'utilisation d'une vanne d'arrêt afin d'isoler l'alimentation en eau de la machine.
- Nous recommandons l'utilisation d'un filtre en ligne afin d'assurer que l'approvisionnement de la machine en eau est de la plus haute qualité. Exemple: Catégorie de filtres Everpure ocs.
- Si vous vous alimentez en eau à partir d'un système sous pression (p. ex. un réservoir d'approvisionnement en eau à distance, non pressurisé par un réseau central d'alimentation en eau), il est recommandé qu'un clapet anti-retour soit monté à l'extrémité du tuyau d'arrivée d'eau afin de s'assurer que la pression en ligne soit en permanence maintenue.

Messages d'alarme

Le microprocesseur contrôle les principales fonctions de la machine comme p. ex. les contrôles de niveau d'eau (réservoir d'eau, chaudière de service et chaudière de percolation de café et d'eau) et le bon fonctionnement des capteurs de prise de température à l'intérieur de la chaudière de service et à café et eau. Les messages d'alarme peuvent être lus sur l'écran connectant le dispositif de paramétrage à la machine. Si le dispositif n'est pas connecté, veuillez noter que certaines informations concernant les alarmes seront émises par l'entremise d'un clignotement du voyant lumineux (Fig. A/13).

Voyant clignotant 2 fois : Il se peut qu'il y ait un problème avec le capteur de température de la chaudière de service.

Voyant clignotant 3 fois : Il se peut qu'il y ait un problème avec le capteur de température de la chaudière à café et eau.

Dans les deux cas, veuillez éteindre la machine puis la remettre en marche. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service technique agréé de Rocket Espresso Ltd.